Carte de bucate
gustos.ro

Retete culinare de Paste

Cuprins

O carte de reţete specială.....3
Oua vopsite cu coji de ceapa.....4
Oua umplute.....5
Drob din piept de pui cu ciuperci.....6
Drob de miel.....7
Drob cu ciuperci (vegetarian).....8
Placinta cu branza si spanac.....9
Placinta cu carne.....10
Tarta cu pui si smantana.....11
Salata de boeuf cu rodie.....12
Salata cu cartofi dulci.....13
Rulada de curcan cu bacon si branza.....14
Cotlet impanat cu legume.....15
Bors de miel.....16
Ciorba de curcan.....17
Friptura de miel la tava.....18
Friptura de miel in vin rosu.....19
Friptura de miel inabusita cu stafide.....20
Friptura de miel cu sos de menta, whisky, ghimbir si miere....21
Cotlete de miel cu gnocchi.....23
Miel parizian.....24
Pasca cu branza.....25
Pasca cu ciocolata.....26
Cozonac cu nuca si rahat.....27
Tort de ciocolata.....28
Rulada de biscuiti cu nuca de cocos.....29

O carte de reţete specială

Dragii nostri,

Paştele e cea mai frumoasa sărbătoare, o perioadă plină de lumină, în care vă dorim să regăsiţi liniştea şi armonia în familie şi alături de prieteni. În această carte de bucate specială, am încercat să strângem atât reţete clasice, cât şi unele mai puţin obişnuite pentru mesele tradiţionale.

Vă îndemnăm să puneţi pe masă preparate cât mai variate şi cât mai uşoare, fără să faceţi excese. În cele ce urmează o să găsiţi idei de aperitive, ciorbe, feluri principale şi deserturi. Mielul nu trebuie să lipsească şi v-am pregătit cinci reţete de friptură din care să o alegeţi pe cea mai potrivită. De asemenea, vă recomandăm să vopsiţi tradiţionalele ouă cu coji de ceapă, nu cu vopsea din comerţ, puteţi vedea în următoarele pagini cum.

Un Paşte fericit!

Cu drag,
Echipa Gustos.ro

Oua vopsite cu coji de ceapa

Timp de preparare:
1 ora (complexitate redusa)
Ingrediente:
coji de ceapă roşie şi galbenă
apă
ouă
frunze cu modele interesante
fire de iarbă
ciorapi de nylon
Mod de preparare:
Ouăle se scot din timp din frigider şi se spală cu apă şi detergent de vase, apoi se clătesc bine. Se pun să se scurgă.
Se pun cojile de ceapă şi apa într-o cratiţa mai mare plină pe jumătate. Se adaugă ouăle şi se acoperă cu foile. Se fierb la foc mic. De când încep să fiarbă se lasă cam 10 minute. Unii le pun doar când clocoteşte apa şi le lasă 12 minute, depinde cât le doriţi de tari.
Se scot cu spumiera, se pun pe ziare sau hârtie absorbantă şi se ung cu slănină.
Cine le doreşte mai frumoase, poate pune frunze şi legate apoi cu ciorap de nylon. O vecină pune iarbă tăiată şi apoi le pune în ciorap.
Altă metodă este să udaţi ouăle, lipiţi foi de ceapă roşii şi galbene pe ou, apoi le puneţi în ciorap şi le vopsiţi în ce culoare doriţi. Ies super. Vedeţi fotografia cu ouă de difeite culori în coş pătrat! E o metoda sănătoasă şi ieftină de a vopsi ouă, fără chimicale. Se pot vopsi mai multe ture în aceeaşi apă.
Ouăle vor avea nuanţe diferite, depinde cât sunt de albe.

Autor: Adelina Damian-Fekete

gustos.ro

Oua umplute

Timp de preparare:

30 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

10 oua
100g pateu de porc
2 lingurite mustar
O lingura unt/margarina
1 ou
200ml ulei
1 lingurita mustar
100ml iaurt degresat
Sucul de la o jumatate lamaie
Piper
Sare

Mod de preparare:

Se fierb cele 10 oua. Se taie in jumatati si se scoate galbenusul care se freaca cu 2 lingurite de mustar, pateu de porc si unt, impreuna cu o lingura de zeama de lamaie, se adauga sare si piper. Se pune pasta formata in albusuri.
Se prepara o maioneza astfel: se pune un ou crud intr-un bol si se freaca cu blenderul, se pune ulei constant. Se adauga o lingurita de mustar fara varf, sucul de lamaie dupa gust, sare si piper dupa gust si se amesteca in continuare pana devine o crema groasa.Se adauga iaurtul si se amesteca iarasi.
Se aseaza sosul intr-o farfurie adanca, se pun ouale deasupra. Se serveste cu salata verde.

Autor: Eileen

gustos.ro

Drob din piept de pui cu ciuperci

Timp de preparare:

1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:
300g piept de pui fiert
1 legatura Frunze patrunjel
Un fir de praz
3 fire ceapa verde
1 ardei kapia
500g ciuperci
4 oua
50g ulei
Sare
piper

Mod de preparare:
Ceapa si prazul le taiem feliute, ardeiul il curatam de seminte si-l taiem in cuburi. Patrunjelul il maruntim. Ciupercile le taiem in bucati maricele, la fel procedam si cu pieptul de pui, fara piele si os, fiert si racit, inainte. Intr-un bol, batem putin ouale, cu o furculita.
Punem uleiul la incins intr-o tigaie, adaugam ceapa, prazul si ardeiul, lasam cam 2', la calit apoi adaugam ciupercile. Amestecam si lasam sa se caleasca cam 15', in prima faza ciupercile isi vor lasa zeama, dar in timp ce ele se fierb/calesc in sucul propriu, aceasta va scadea. Adaugam ouale si patrunjelul, asezonam cu sare si piper, amestecam bine si luam cratita de pe foc.
Tapetam cu hartie de copt, o tava, sau forma de chec daca doriti si rasturnam amestecul. Dam la cuptorul dinainte incalzit, pentru 30-45', pana se rumeneste frumos deasupra.
Portionam cand este rece si servim ca aperitiv.

Autor: Lia Maria

gustos.ro

Drob de miel

Timp de preparare:
1 ora si 20 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:
Organe de miel: plamani, inima, ficat, rinichi, splina, bucati de carne de pe burta, prapurele, 3 legaturi de ceapa verde, 2 cepe uscate, 1 legatura marar proaspat,
2 legaturi de patrunjel proaspat, 4 fierte tari, 4 oua crude, sare, piper.

Mod de preparare:
Organele se curata si se spala in apa rece.
Traheea plamanilor, se elimina.
Rinichii se scot din stratul de grasime care ii protejeaza, se taie in jumatati, se curata partea alba de la mijloc si se indeparteaza pielitele, sa ramana perfect curati.
Prapurele se inmoaie in apa calduta,
se spala si se lasa in apa pana ii vine randul sa fie folosit.
Punem organele le fiert, dupa ce dau in clocot si se formeaza spuma, aruncam apa, clatim bine maruntaiele si la punem din nou la fiert cu apa curata, fierbem cam 25-30 minute(mai vin apoi date si la cuptor).
Scoatem organele din apa, lasam sa se raceasca putin, apoi le tocam cu masina de carne alaturi de verdeata si de ceapa. Condimentam cu sare si piper, adaugam cele 4 oua crude si framantam foarte bine totul.
Se aseaza prapurele in tava de cozonac(tapetam frumos tava cu el), punem o parte din compozitie in tava, asezam cele 4 oua fierte pe care le acoperim cu restul de compozitie, acoperim cu prapurele si coacem la cuptorul dinainte incalzit cam 25-30 minute.

Autor: burdulea maria elena

gustos.ro

Drob cu ciuperci (vegetarian)

Timp de preparare:
1 ora si 20 minute (complexitate redusa)
Ingrediente:
Pentru o forma de cozonac:
1 kg de ciuperci
10 oua
2 legaturi de patrunjel
4 legaturi de marar
7 legaturi de ceapa verde
piper, sare
unt pentru calit
Mod de preparare:
Ciupercile le cureti, le speli si le tai marunt. In final eu nu am folosit chiar un kilogram fiindca nu mi-a placut cum aratau coditele asa ca le-am aruncat.
Ceapa, mararul, patrunjelul, le tai pe toate marunt. Incingi cam o lingura de unt intr-o tigaie si calesti ciupercile plus jumatate din cantitatea de ceapa. Cand arata facute, le iei de pe foc si le amesteci cu restul de ceapa si verdeturi, condimentezi dupa gust. Opt oua din cele zece le bati ca pentru omleta si le adaugi in compozitie, amestecand bine, pentru a se omogeniza tot.
Pornesti cuptorul din timp, la 200 de grade.
Torni intr-o tava de cozonac tapetata cu hartie de copt, iar deasupra torni celelalte doua oua batute, care vor forma crusta. Bagi la cuptorul preincalzit pentru 50-60 de min. Se serveste rece, pe un platou, alaturi de o branza proaspata, ridichi, ceapa verde si ce-ti mai pofteste inima.

Autor: Dulceata_de_trandafiri

gustos.ro

Placinta cu branza si spanac

Timp de preparare:
1 ora (complexitate redusa)
Ingrediente:
6 foi de placinta, taiate in jumatate (astfel se obtin 12 mai mici)
ulei de masline cu aroma de busuioc
50 gr pesmet
Pentru umplutura
250 gr branza de vaci
450 gr urda
2 maini de spanac proaspat, tocat
5 catei de usturoi, zdrobiti
1 ou
coaja rasa de la 1 lamaie
sare de mare si piper negru macinat, dupa gust
nucsoara proaspat rasa, dupa gust
50 gr pesmet
Mod de preparare:
Se incinge cuptorul la 190˚C.Se unge un vas termorezistent cu putin ulei de masline cu aroma de busuioc.
Pentru umplutura se amesteca branza de vaci cu urda.Se adauga restul ingredientelor si se amesteca bine.
Fiecare foaie de placinta se unge cu 1 lingurita ulei de masline.Jumatate din foile de placinta de aseaza una peste alta in tava pregatita si se presara cu 50 gr pesmet.Se pune umplutura, se niveleaza apoi se acopera cu restul foilor de placinta puse una peste alta.Placinta se da la copt 25-30 minute pana cand s-a rumenit.

Autor: Dachman Laura

gustos.ro

Placinta cu carne

Timp de preparare:

1 ora si 15 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

Ingrediente: 1 pachet foi de placinta,
500-600 g carne tocata,
4-5 cepe verzi,
2 oua, sare, piper, ulei, 1 ou pentru uns placinta.

Mod de preparare:

Tocam ceapa verde si o calim usor in ulei incins, cam 1 minut; adaugam si carnea tocata, amestecam si lasam pe foc pana carnea isi schimba culoarea. Maruntim carnea cu lingura de lemn. Potrivim gustul de sare si piper. Cand carnea e rece adaugam cele doua oua batute si amestecam. Pana se racoreste carnea pregatim foile de placinta. Captusim o tava cu hartie de copt, asezam o foaie de placinta, o pensulam cu putin ulei, inca o foaie, pensulam cu ulei si tot asa pana asezam cam jumatate dintre foi. Repartizam amestecul de carne si acoperim cu restul de foi, repetand operatiunea de pensulare cu ulei. Ungem placinta cu ou batut (as fi pus si niste smantana, dar nu am avut in casa) si o coacem pana se rumeneste frumos deasupra. O portionam rece.

Autor: Alexandrina

gustos.ro

Tarta cu pui si smantana

Timp de preparare:
1 ora si 30 minute
(complexitate medie)
Ingrediente:
pentru aluat, cocă de tartă
140 gr unt
260 gr făină
1 ou
un vârf de cuţit de sare
4 linguri lapte
pentru umplutură:
un piept de pui (eu am folosit doar o jumătate dintr-un piept foarte mare, cealaltă jumătate am pasat-o pentru aia mică :P)
300 gr smântână
un ou
o legătură de mărar proaspăt
100 gr telemea
2 fire de ceapă verde
un ardei gras
delikat
2 ouă crude pentru finisare
Mod de preparare:
Aluatul de tartă l-am întins în tavă, l-am înţepat cu furculiţa, am pus o mână zdravăna de fasole boabe (ca să nu se ridice şi să se umfle şi să se tragă de pe margini) şi l-am lăsat la copt cam vreo 15-20 minunte.. Data viitoare voi folosi pietricelele mele de râu (că le pot refolosi la nesfârşit)!
Pieptul de pui l-am fiert şi l-am tocat mărunt. Am tocat şi ardeiul, mărarul, ceapa verde şi le-am amestecat cu oul şi 200 gr smântână adăugând puţin delikat. Le-am turnat peste pieptuld e pui şi am amestecat bine, cam aşa pentru omogenizare ca la compoziţia de pârjoale :)).
În aluatul de tartă copt am pus amestecul de carne legume şi smântână peste care am ras telemeaua (pe răzătoarea mare). Deasupra am turnat un amestec din 100 gr de smântână şi 2 ouă crude, bătute bine ;)
Am dat totul la cuptor pentru 30 de minute, la foc potrivit.
Autor: alice_albinutza

gustos.ro

Salata de boeuf cu rodie

Timp de preparare:

1 ora (complexitate medie)

Ingrediente:

Eu am facut supa, pe gaina, pieptul si zarzavaturile le-am folosit la salata.
4 morcovi mari fierti
3 patrunjei fierti
1 telina mare fiarta
3 oua fierte tari
1 piept de gaina(pui) fiert
5 castraveciori murati
1 rodie
Mustar
Sare
Piper alb
Maioneza

Mod de preparare:

Legumele si carnea fara piele, le taiem cubulete, marunt.
Castraveciorii, ii taiem si-i stoarcem bine de zeama. 2 oua le taiem cubulete. Rodia, o curatam sub apa rece, pastram doua linguri de seminte pentru ornat, iar restul le amestecam in salata. Adaugam 2 lingurite mustar, 2 linguri maioneza, asezonam cu sare si piper si omogenizam totul.
Aranjam salata pe un platou, o imbracam cu maioneza si ornam dupa imaginatie cu oul ramas, feliute de castravecior, seminte de rodie, si frunze de patrunjel.
Pofta buna!

Autor: Lia Maria

gustos.ro

Salata cu cartofi dulci

Timp de preparare:
30 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:
Ingrediente pentru 2 portii mari de salata:
300 gr cartofi dulci (cam un cartof mare)
5 felii groase de sunca de Praga (sau alt tip de sunca)
200 gr varza alba taiata subtire
2 felii mai groase de cas
Pentru sos:
un iaurt natural Campina (inseamna cam 6 linguri, daca folosesti iaurt la pahar mai mare)
2 linguri rase de maioneza light
1 lingura rasa de mustar Dijon
jumatate de lingurita de sare
jumatate de lingurita de zahar

Mod de preparare:
Tai cartofii cuburi si ii pui la fiert. Branza o tai tot cuburi, sunca felii subtiri, la fel si varza.
Pentru sos amesteci bine toate ingredientele si imparti in cantitati egale in cele doua boluri din care vei servi.
Cartofii, desi par duri, se vor inmuia in 10-15 min, ii verifici oricum cu o furculita. Ii scurgi si ii lasi putin sa se raceasca.
Cantitatea de sunca, varza si cartofii, o imparti in cele doua boluri si amesteci cu grija (ca sa nu se sfarame cartofii), pentru a distrubui cat de cat uniform sosul. Pofta buna!

Autor: Dulceata_de_trandafiri

gustos.ro

Rulada de curcan cu bacon si branza

Timp de preparare:
20 minute (complexitate redusa)
Ingrediente:
1 piept curcan - 600gr
200 gr branza de vaci slaba si scursa bine
50 gr cascaval
1/2 legatura marar
8 felii bacon
sare, piper, oregano
Mod de preparare:
Spalam pieptul de curcan si il impartim in doua bucati cat de cat egale. Facem o taietura pe orizontala in fiecare bucata, dar fara sa taiem carnea de tot, astfel incat sa obtinem o bucata mai mare si mai subtire. Batem fiecare bucata cu ciocanul de snitele. Condimentam cu sare, piper si oregano pe ambele parti si lasam carnea la rece pana terminam umplutura.
Branza de vaci o zdrobim cu o furculita, adaugam cascavalul ras si mararul taiat marunt, apoi punem sare si piper dupa gust.
Pregatim si feliile de bacon, eu am folosit cate 4 (erau mari) pentru fiecare bucata de carne. Impartim umplutura in mod egal pe cele doua bucati. Luam o bucata de carne si incepem sa rulam strans apoi o infasuram in bacon si putem sa punem scobitori din loc in loc, ca sa nu se desfaca la coacere. La fel procedam si cu cealalta bucata de carne.
Preincalzim cuptorul la 190 de grade, punem cele doua rulouri intr-un vas termorezistent, turnam 1/2 ceasca de apa si dam la cuptor pentru 40-45 de minute, pana cand baconul este bine rumenit. Lasam sa se raceasca complet dupa care putem sa servim cu pofta!

Autor: Poliana

gustos.ro

Cotlet impanat cu legume

Timp de preparare:
1 ora si 30 minute (complexitate medie)
Ingrediente:
1 kg cotlet de porc fara os,
o vanata mica,
o rosie mare,
un dovlecel mic,
sare,piper, oregano uscat,
piper boabe
Mod de preparare:
Spalam cotletul si il lasam vreo 30 de min la congelator pentru a-l putea taia usor in felii cat mai subtiri. Intre timp spalam legumele si le feliem pe latime, fara a le curata de coaja. Vinetele le presaram cu sare si dupa ce le lasam sa se odihneasca le presam usor in palme sa iese zeama amara.
Dupa ce am pregatit legumele scoatem cotletul si il feliem fara sa il patrundem pana jos(pentru a-l putea manevra mai usor cand il scoatem din vasul in care s-a copt). Saram, piperam si incepem montarea adica dupa fiecare felie de carne punem alternativ rosie, vanata si dovlecel .Vasul e de preferat sa fie de forma lunga, dar nu se intampla nimic nici daca este mai mare.
Se da la cuptor acoperit cu folie de aluminiu vreo 30-40 min, apoi se descopera pana se rumeneste bine. Asta e tot ce avem de facut si nu mai ramane decat sa pregatim o garnitura pe masura. Cu siguranta ca veti observa faptul ca acest tip de carne este imbogatit de aroma inconfundabila a vinetei.
Cotletul impanat cu legume va avea savoarea unei musacale delicioase prezentate intr-o forma deosebita, fiind gata portionat.
Autor: TeoBucatar

Bors de miel

Timp de preparare:
1 ora si 40 minute
(complexitate medie)
Ingrediente:
1 kg carne de miel pentru ciorba
1 litru bors (concentrat bors)
1 ceapa
1-2 morcovi
1 pastarnac sau patrunjel
20 g telina
20 g dovlecel
1 ardei gras
1 cartof
100 ml bulion
70-80 g frunze de loboda verde, rosie, spanac, stevie
1 legatura leustean
2-3 linguri ulei
smantana pentru dres
optional putin otet
sare, piper (1 cub concentrat legume sau vita)
1-2 lingurite zahar
Mod de preparare:
Se tine carnea in apa rece cam 1 ora, schimband din cand in cand apa ca sa iasa bine sangelele. Puneti-o apoi la fiert in 4 litri de apa rece cu putina sare. Cand clocoteste luati spuma si lasati-o la fiert la foc mic. Dupa 40-45 minute adaugati toate legumele, curatate, spalate si taiate marunt, sare, piper, concentratul de legume sau vita. Separat fierbeti borsul.
Dupa ce au fiert si legumele (cam 30 minute) adaugati bulionul, borsul sau concentratul de bors si verdeturile tocate marunt. Dupa inca 10-15 minute este gata. Dregeti gustul si, daca este nevoie, puteti adauga si 1-2 lingurite de zahar.
In supiera puneti 3 linguri de smantana, leusteanul tocat si amestecati cu putina ciorba pana se omogenizeaza bine, apoi adaugati restul de ciorba, carne, decorati cu o frunzulita de leustean. Cine vrea o mai poate acri in farfurie cu putin otet si o poate servi cu ardei iute.
Autor: Doina Varga

gustos.ro

Ciorba de curcan

Timp de preparare:
1 ora si 30 minute
(complexitate redusa)

Ingrediente:
2 aripi de curcan
2 ciocanele de curcan.
2 cepe
4 morcovi
1 telina
1 postarnac
2 ardei grasi rosii
100g orez
3 galbenusuri de ou
400 g iaurt
zeama de la 2 lamai sau 1/2 lingurita de sare de lamaie
2 legaturi de marar verde
sare, 50 ml ulei

Mod de preparare:
Aripile si cioacanelele se spala si se pun la fiert cu 3-4 l de apasi sare.Se spumeaza.
Se spala legumele, se curata si se taie cubulete.
Se adauga in oala.
Dupa ce carnea si legumele sunt aproape fierte, se adauga
orezul spalat in prealabil.Se mai fierbe circa 15 minute.
Intre timp se freaca galbenusurile impreuna cu iaurtul.
Se adauga zeama de lamaie.
In compozitia de iaurt si galbenus, se pune 2-3 polonice de ciorba amestecand continuu pentru a nu se taia.
Ciorba se ia de pa foc, si se adauga imediat compozitia de iaurt amestecand continuu.
La carte scrie ca se mai fierbe 10 minute, dar recomandat este sa se mai tina pe foc pana in clipa in care da primul clocot. Astfel nu se taie.
Se adauga mararul verde tocat marunt si uleiul.

Autor: Alina

gustos.ro

Friptura de miel la tava

Timp de preparare:
2 ore (complexitate medie)
Ingrediente:
2 pulpe de miel
1 lingurita piper
1 lingurita boia
1 lingurita cimbru uscat
2 lingurite usturoi granulat
1 lingurita patrunjel tocat
3 lingurite condimente pentru miel
5 linguri ulei
1 pahar vin alb
4-5 foi de dafin
Mod de preparare:
Se spala pulpele de miel, se zvanta cu prosoape absorbante si se ung cu un baitz preparat din vin, ulei de masline si condimente.
Dati carnea la rece pentru minim 15-20 minute (se poate lasa de seara pana dimineata).
Asezati pulpele de miel intr-o tava mai inalta, turnati baitzul ramas, 250 ml apa si dati tava la cuptorul preincalzit, la foc mediu, pentru 25-30 minute.
Scoateti tava din cuptor si intoarceti pulpele pe cealalta parte.
Dati din nou tava la cuptor pentru 15 minute, stropind-o din cand in cand cu sosul din tava. Dupa ce s-a rumenit, friptura este gata. Se poate servi cu garnituri, salata verde, mujdei si sosuri.
Pofta buna.
Autor: Doina Varga

gustos.ro

Friptura de miel in vin rosu

Timp de preparare:
1 ora (complexitate medie)
Ingrediente:
(pt 2 portii): 500-600g pulpa
piept sau spata de miel
2 fire ceapa verde
2 linguri ulei masline
250ml vin rosu sec
2 catei usturoi
rozmarin, cimbru, dafin
sare, piper
Mod de preparare:
Spalam carnea de miel si o tinem 10min in apa rece cu sare sa se curete de sange.
Punem uleiul in tava de friptura si ceapa verde maruntita.
Carnea o impanam cu un catel de usturoi taiat fasii si o asezam in tava peste ceapa.
Adaugam in tava restul de usturoi maruntit, sarea, piperul si presaram peste carne cimbru, dafin si rozmarin proaspat pentru o savoare inconfundabila ce merge de minune cu gustul de miel.
Dam la cuptorul incins pentru 15min la foc mediu.
Se scoate apoi tava din cuptor si se adauga peste carne jumatate din cantitatea de vin. Se verifica cu o paleta daca friptura sau ceapa nu s-au prins de tava.
Se baga din nou tava la cuptor timp de 20-30 de minute, la foc potrivit, pana se fragezeste carnea, amestecand din cand in cand cu paleta ca sa nu se prinda. Intoarcem carnea de pe o parte pe alta si adaugam progresiv si restul de vin.
Feliem friptura si servim alaturi de sosul delicios de vin si mamaliguta calda.
Autor: CeReteteMaiFacFetele

gustos.ro

Friptura de miel inabusita cu stafide

Timp de preparare:
1 ora si 30 minute (complexitate medie)
Ingrediente:
2 pulpe de miel
100 g stafide brune sau aurii
3 linguri ketchup
4 linguri ulei de masline
1 pahar de vin alb
1/2 morcov
3 foi de dafin
1 lingurita boia
1 lingurita cimbru
1 lingurita condimente pentru drob
1/2 lingurita piper
cateva fire de patrunjel, telina, sare
Mod de preparare:
Se spala pulpele, se taie in cate 2-3 bucati fiecare, cu tot cu os, se condimenteaza bine si se lasa sa stea cel putin 15 minute (se pot lasa de seara pana dimineata la rece).
Intr-o cratita puneti carnea la prajit in uleiul de masline, dupa 2-3 minute intoarceti bucatile pana devin albicioase pe toate partile, apoi adaugati vinul, morcovul feliat, stafidele, restul de condimente si lasati sa fiarba la foc mic, cu capac o ora.
Verificati din cand in cand sa nu scada prea mult zeama, puteti adauga putina apa fierbinte. Adaugati ketchup, verdeata tocata, dregeti gustul de sare si piper. Cine doreste poate sa puna putin usturoi granulat sau feliute de usturoi.
Dupa inca 10-15 minute este gata. Pofta buna!
Autor: Doina Varga

gustos.ro

Friptura de miel cu sos de menta, whisky, ghimbir si miere

Timp de preparare:

2 ore si 10 minute (complexitate medie)

Ingrediente:

2 kg,500 carne de miel, cu tot cu os
Marinata pentru miel,
2 cepe mijlocii
o radacina de ghimbir proaspat (daca nu puteti gasi, o varianta ar fi telina).
Sare.
2 linguri amestec condimente mexicane (nu am avut boia)
6,7 linguri de ulei pentru prajit.
5 linguri de zeama de lamaie.
5 linguri de miere.
Pentru sosul final:
un pumn de menta proaspata taiata.
2 linguri de zahar brun
2 linguri de otet balsamic
3 linguri de whisky putem pune si coniac

Mod de preparare:

Am pus carnea la marinat vreo 8 ore, pe balcon (era rece!) intr-un amestec din: vin alb (o cana), apa (2 cani), rozmarin, piper, ienibahar, bobite de coriandru (imi plac foarte mult!) o ceapa, 3 catei de usturoi.

gustos.ro

Apoi am clatit-o (pentru a o pregati pentru asaltul aromelor) si am sters-o putin cu servete de hartie. Oricum va fi suculenta, deci nu va fi nevoie sa mai punem apa in tava.

Preincalzim cuptorul la 200 de grade. Indepartam eventuala grasime si piele de pe pulpa, atat cat este posibil. Dam pe razatoare ceapa si ghimbirul si le lasam intr-un bol. Adaugam doua linguri de sare, condimentele, uleiul, zeama de lamaie si amestecam totul bine. Ungem o tava sau o cratita, presaram carnea cu sosul de mai sus si, daca mai ramane sos, il turnam in tava.

Am acoperit tava cu folie de aluminiu si am lasat-o la cuptor 1 ora si 30 min.

Am scos tava si am uns carnea cu miere si am mai dat-o la cuptor 20 minute, neacoperita.

Cand este gata, pregatim sosul de menta si whisky.

Sosul din tava, cu ghimbir,ceapa, miere si condimente il strecuram intr-o craticioara, in care adaugam un pumn de menta proaspata tocat si cele 2 linguri de zahar brun si punem la fiert pentru 5 minute. Strecuram din nou si adaugam otetul balsamic si lingurile cu whisky. Acest sos il turnam peste carne.

Pentru ca sosul era prea lichid (mie asa mi-a placut!), am adaugat in cel al sotului si o lingurita de faina, pentru a iesi mai ingrosat. In foto se vede friptura din farfuria sotului.

Sosul se mai poate pune la fiert si cu smantana, dar eu l-am preferat simplu, sa pot savura toata combinatia de arome: ghimbir, miere, condimente picante, whisky, menta!

Autor: Gospodinadecriza GDC

gustos.ro

Cotlete de miel cu gnocchi

Timp de preparare:
1 ora (complexitate ridicata)

Ingrediente:
8 cotlete miel
500 g gnocchi
piper boabe
ienibahar
coriandru
rozmarin
ulei de masline
200 ml vin rosu
sare, piper
6 catei usturoi

Mod de preparare:
Cotletele se pun la fezandat 2-3 zile intr-un bait format din ingredientele de mai sus care se prepara astfel: usturoiul, ienibaharul, coriandrul, piperul si sarea se sfarma intr-un mojar dupa care se adauga 100 ml ulei masline. Astfel se obtine o emulsie cu care se va unge fiecare cotlet in parte. Cotletele se pun intr-un vas se adauga vinul rosu si se tin la frigider 2-3 zile cu conditia sa se intoarca in fiecare zi. Dupa ce s-au marinat cotletele se trag in tigaie pana capata o culoare aurie, apoi se baga la cuptorul incins la 180 de grade cca 15-20 min. Separat intr-un litru de apa se fierb gnocchi cu sare iar cand acestia ies la suprafata inseamana ca sunt gata si se scot pe farfurie. Preparatul se poate servi cu salata si sos alb format din iaurt gras, usturoi verde, marar, sare si piper.

Autor: gily

gustos.ro

Miel parizian

Timp de preparare:
1 ora (complexitate ridicata)

Ingrediente:
4 fileuri de miel
1 ceapa
2 linguri de ulei
1/2 lingurita de condimente marocane
putin patrunjel uscat
1 mana de stafide lasate peste noapte la macerat in wishky
foi de placinta
piper
125 ml apa

Mod de preparare:
Se pune uleiul la incins ,dupa care se adauga ceapa tocata marunt .Se da focul mic de tot si se caleste cat se inmoaie .Nu lasati sa ajunga la faza de ars!
Cand ceapa e calita se adauga carnea . Se prajeste pe ambele parti si se adauga condimentele si piperul.
Se dizolva in 125 ml apa un cub de knorr cu gust de miel .Se adauga stafidele si supa de knorr.Se lasa sa fiarba la foc mic pana scade considerabil.Se adauga verdeata si se lasa sa se raceasca .
Se iau foile de placinta si se taie in forma de patrat cu latura de 20-25 cm .Se pun 2-3 foi suprapuse si in centru se aseaza bucata de miel . Se strang ca niste sacotei cu un fir de ceapa sau doar cu scobitoare .
Se pun in tava unsa cu grasime si se coc la 185 C timp de 40 min.E bine sa verificati dupa jumatate de ora pentru ca depinde mult de cuptor.Se serveste pe un pat de piure de cartofi.

Autor: Marius - Octavian Filip

gustos.ro

Pasca cu branza

Timp de preparare:
1 ora (complexitate redusa)
Ingrediente:
Aluat:
500 g faina
25 g drojdie proaspata
150 g zahar
100 ml ulei
3 galbenusuri
250 ml lapte
esente de rom si vanilie
Umplutura de branza:
250 g de branza de vaci
2 oua
100 g zahar
2 linguri smantana
2 plicuri zahar vanilat
esenta de rom
Mod de preparare:
Mai intai am pregatit maiaua.O lingura de faina am inmuiat-o cu putin lapte fierbinte.Dupa ce s-a racit am amestecat cu drojdia inmuiata cu putin lapte rece si o lingurita de zahar.
Am lasat la crescut in jur de 15 minute,intr-un loc caldut.
Galbenusurile le-am frecat bine cu zaharul ramas,cu o lingurita de sare,apoi am adaugat si laptele caldut.
Am pus totul in cuva masinii de paine,am adaugat si faina,maiaua si o parte din ulei.Pe parcursul framantarii se adauga si restul de ulei.
Aluatul se imparte in 2 parti. O parte se intinde pe fundul tavii tapetate cu hartie de copt,
iar cealalta parte se impleteste in 3,se pune in tava formand un inel.Se lasa la crescut,intr-un loc caldut in jur de 20 de minute.
Umplutura de branza:
Am pus toate ingredientele la robot si am obtinut o crema fina si aromata de branza dulce.
Dupa ce a crescut aluatul in tava se toarna in mijloc amestecul de branza,iar marginea se unge cu ou batut.
Se coace in jur de jumatate de ora,pana se rumeneste frumos deasupra. Dupa ce-am scos pasca din cuptor,cat inca mai era calda am turnat peste branza niste ciocolata topita.
Autor: miha278

gustos.ro

Pasca cu ciocolata

Ingrediente:
Aluat: 200g faina, 100g margarina/unt, 100g zahar, 1 lingura cacao, 1 ou, 1 praf de copt.
Umplutura: 8 oua, 200g finetti, 4 linguri cacao, 4 linguri faina, cca. 200 ml lapte, 300 g zahar, 200g unt, esenta de vanilie, un praf de sare.

Mod de preparare:
Se separa cele 8 oua. Albusurile se bat bine cu un praf de sare, adaugandu-se treptat si zaharul; se mixeaza pana e gata bezeaua. Se adauga pe rand galbenusurile, mixand dupa fiecare, pentru incorporare.
Se adauga si finetti, si esenta de vanilie, la fel mixandu-se pentru incorporare.
Compozitia rezultata se pune pe foc (pe baie de aburi), in timp ce se amesteca cu telul se pune si faina amestecata cu cacaua, cate putin, amestecandu-se continuu pentru incorporare dar si ca sa nu se lipeasca de vas crema.
Compozitia se subtiaza (un pic) cu laptele, turnat treptat. Se amesteca cu telul, cu grija, si se tine pe baia de aburi pana se ingroasa umplutura, cam ca o budinca. Cand e gata dam deoparte si lasam sa se raceasca.
Ingredientele pentru aluat eu le-am pus in robot (untul/margarina se pune bucatele, iar praful de copt se amesteca cu faina, cernuta). Se amesteca bine pana rezulta o bila de aluat, destul de lipicios.
Pentru copt eu am folosit o forma de tort, cu diametrul de 24 cm. Aluatul l-am intins cu mana, tapetand forma de tort (pe pereti am pus aluat cam jumatate din inaltimea formei). Forma de tort am uns-o, in prealabil, cu putin ulei si am tapetat-o cu hartie de copt.
Dupa ce s-a pregatit aluatul se freaca untul (eu am folosit mixerul), dupa care se incorporeaza lingura cu lingura crema racita. Compozitia rezultata se toarna peste aluat, se niveleaza putin cu o lingura si se da la copt, cam 45-50 minute. Eu am verificat-o cu o scobitoare. Nu am scos pasca din forma pana nu s-a racit.

Autor: Alexandrina

gustos.ro

Cozonac cu nuca si rahat

Timp de preparare:
3 ore (complexitate ridicata)
Ingrediente:
1 kg faina
4 oua la temperatura camerei, 250 g zahar
150-200 g ulei pentru framantat
0,5 l lapte dulce
20 g drojdie proaspata
1 lingurita sare
coaja de lamaie rasa
Ingredinte pentru umplutura:
zahar, cacao, nuca tocata
cacao, rahat diverse arome
Mod de preparare:
Am incalzit laptele cu zaharul, sarea si lamaia. Am lasat sa se raceasca putin. Drojdia am pus`o in putin lapte caldut.
Am pus faina intr`un castron mare, am adaugat laptele caldut (NU fierbinte), am amestecat putin, apoi am adaugat ouale si drojdia diluata in lapte.
Am framantat bine, adaugand treptat uleiul caldut. Am framantat bine, apoi am lasat sa creasca cca 1 ora, in loc caldut, acoperind vasul.
Am impartit aluatul in doua:
Prima bila am impartit-o iar in doua, am intins doua foi pe care am presarat prima umplutura : zahar, nuca, cacao. Am impletit cele doua suluri.
A doua bila, am impartit-o tot in doua si am umplut cele doua foi cu cacao si rahar tocat marunt. Am impletit cele doua suluri.
Am pus cozonacii formati in tavi si am lasat la crescut. (30-40 min)
Am copt cozonacii la foc mic cca 1 ora. Cand a fost aproape gata am uns cozonacii cu un amestec de miere si esenta de vanilie.
Autor: Sim0na

gustos.ro

Tort de ciocolata

Timp de preparare:
1 ora (complexitate medie)
Ingrediente:
Pentru blat:
350 g ciocolata neagra 70% cacao
150 g ciocolata cu lapte
250 g unt, 350 ml lapte
300 g zahar, 4 oua
400 g faina
1 lingurita praf de copt
1 praf de sare
1 plic de zahar vanilat
pentru glazura:
200 g ciocolata neagra
50 g unt, 75 ml lapte condensat
Mod de preparare:
Ciocolata neagra, ciocolata cu lapte le punem la topit in laptele fierbinte, apoi lasam sa se raceasca. Incingem cuptorul la 170 C, topim untul, batem ouale impreuna cu zaharul si zaharul vanilat si adaugam la ele untul topit. Intr-un castron mai mare combinam amestecul de ciocolata cu compozitia de oua si apoi faina amestecata cu praful de copt si sarea.
Aluatul obtinut il turnam intr-o forma de tort cu diametrul de 24 de cm, unsa bine cu unt. Coacem aluatul timp de 45-50 de minute, intepam blatul cu o scobitoare, aceasta va trebui sa iasa cu urme de ciocolata pe ea.
Pentru glazura, punem ciocolata neagra rupta in bucati intr-un castron impreuna cu untul si laptele pe bain marin si o turnam deasupra blatului racit. Ornam totul eventual cu capsune proaspete sau dupa inspiratie.
Autor: Andreea's Chinesefood

gustos.ro

Rulada de biscuiti cu nuca de cocos

Timp de preparare:
45 minute (complexitate medie)

Ingrediente:
Ingrediente pt foi: 500 g biscuiti, 2 cani cu lapte(cam 400-500 ml lapte, trebiue sa obtineti o compozitie omogena pe care sa o putei intinde), 3 linguri cacao.
Ingrediente pt crema: 200 g zahar pudra, 200 g unt(1 pachet), 100 g nuca de cocos, 3 vanilii.

Mod de preparare:
Aceasta reteta simpla dar tare gustoasa si aspectoasa, se poate prepara mai ales in zilele toride de vara, pt ca nu trebuie sa folositi aragazul.

Mod de preparare pt foi: se zdrobesc cat mai fin biscuitii, se adauga cacao, laptele, se framanta bine ingredientele, apoi compozitia obtinuta se imparte in 2 parti egale. Fiecare parte se intinde cu sucitorul intre 2 folii de nylon, se ung cu crema, se rulaza strans in folia de plastic si se pastreaza la rece. Se taie de grosimea unui deget.

Mod de preparare pt crema: batem untul spuma, adaugam zaharul si zaharul vanilat, mixam pana ce acesta se incorporeaza bine in unt, adaugam nuca de cocos si omogenizam bine crema. Cu aceasta crema pe care o impartim in doua, ungem cele 2 foi obtinute din biscuiti si le rulam strans in folie de plastic.

Autor: burdulea maria elena

gustos.ro